

CONDIMAR sa



# Confiture d'Oranges Amères

VERSION  
Création :  
24/03/10  
Modification  
08/04/2010

## 1. INFORMATION FOURNISSEUR :

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| SOCIETE                            | nv Five Stars Food sa  |
| PERSONNE DE CONTACT                | Fabienne Tedesco   |
| ADRESSE                            | Vorstsesteenweg, 76<br>B - 1601 Ruisbroek                                  |
| TVA                                | BE 0436895423  |
| TELEPHONE                          | 0032(0)2 378 06 80   |
| FAX                                | 0032(0)2 331 16 91   |
| E-MAIL                             | <a href="mailto:fabienne.tedesco@skynet.be">fabienne.tedesco@skynet.be</a> |
| Numéro de contrôle vétérinaire CEE | AER/VBR/004995   |

## 2. INFORMATION PRODUIT :

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| DESCRIPTION                 | Confiture oranges amères |
| Nr. ART.                    | C17                      |
| PRIX NET/pce                |                          |
| UNITE DE COMMANDE           | pot 310 ml               |
| Si par bac :                |                          |
| EAN UC (unité consommateur) | 5413286005822            |
| EAN tertiaire (palette)     |                          |

## 3. INFORMATION LOGISTIQUE :

|   |          |                               |
|---|----------|-------------------------------|
| Jour de commande                                | A pour E | Exemple : Lundi pour vendredi |
| Jour de livraison                               | A pour E | Exemple : Lundi pour vendredi |
| Conditions de stockage                          | 20°C     |                               |
| Conservabilité minimale garantie à la réception | 90 jours |                               |

## 4. DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE :

|         |              |
|---------|--------------|
| GOÛT    | Amer         |
| ODEUR   | Orange       |
| TEXTURE | Semi-liquide |
| COULEUR | Orange       |

## 5. NORMES MICROBIOLOGIQUES :

| PARAMETRES                           | STANDARD     | TOLERANCE    | DLC          |
|--------------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| <b>Normes Bactériologiques</b>       |              |              |              |
| Flore totale                         | 1.000        | 10.000       | 1.000.000    |
| Coliformes fécaux                    | < 10         | 10           | 10           |
| Coliformes totaux                    | 1000         | 10.000       | 10.000       |
| <i>Staphylococcus aureus</i>         | 10           | 100          | 100          |
| <i>Anaerobies sulfito-réducteurs</i> | 100          | 1.000        | 1.000        |
| <i>Salmonella</i> spp                | Abs. ds 25 g | Abs. ds 25 g | Abs. ds 25 g |

la tolérance est de 10 fois le standard sur un plan à 3 classes . La méthode cfr dossier HACCP analyses

## 6. NORMES PHYSICO-CHIMIQUES :

|                |   |
|----------------|---|
| EAU % humidité |   |
| SEL mg/kg      |   |
| Cendres %      |   |
| Aw = 1         | Activité de l'eau. La disponibilité en eau pour les microorganismes |
| pH             | 3,95 > 4,5 = pas pertinent  |

## 7. PREPARATION/INSTRUCTIONS : mode d'utilisation

|             |  |
|-------------|--|
| Explication |  |
|-------------|--|

## 8. INGREDIENTS A DECLARER (conformément aux réglementations CEE)

|               |                 |         |
|---------------|-----------------|---------|
| INGREDIENTS   | Oranges amères  | 66,97%  |
|               | Sucre           | 32,14%  |
|               | Citron          | 0,64%   |
|               | Pectine         | 0,25%   |
|               |                 | 100,00% |
|               |                 |         |
| Si gluten :   | Voir allergènes |         |
| Si additifs : | "" %            |         |

| 9. ALLERGENES   |                         |     |                        |                      |     |
|---|-------------------------|-----|------------------------|----------------------|-----|
| Allergènes alimentaires   | Présence intentionnelle |     | Dans quel ingrédient ? | Présence sur le site |     |
|   | Oui                     | Non |                        | Oui                  | Non |
| Fruits à coques : noix, noisette, noix du Brésil<br>pistache, amandes, noix de pécan, noix de macadamia   |                         | X   |                        | X                    |     |
| Arachides et produits dérivés   |                         | X   |                        |                      | X   |
| Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamul ou leurs souches hybridées), Riz |                         | X   |                        | X                    |     |
| Maïs et produits dérivés  |                         | X   |                        | X                    |     |
| Fruits exotiques  |                         | X   |                        | X                    |     |
| Graine de sésames + produits dérivés  |                         | X   |                        |                      | X   |
| Graines de pavot et produits dérivés  |                         | X   |                        |                      | X   |
| Graines de tournesol et produits dérivés  |                         | X   |                        |                      | X   |
| Soja et produits dérivés  |                         | X   |                        | X                    |     |
| Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227)   |                         | X   |                        |                      | X   |
| Acide sorbique (E200 à E203)  |                         | X   |                        | X                    |     |
| Tartrazine (E102)   |                         | X   |                        |                      | X   |
| Miel et produits dérivés  |                         | X   |                        | X                    |     |
| Cacao   |                         | X   |                        |                      | X   |
| Vanilline   |                         | X   |                        | X                    |     |
| Epices  |                         | X   |                        | X                    |     |
| Levures   |                         | X   |                        |                      | X   |
| Moutarde et produits dérivés  |                         | X   |                        | X                    |     |
| Lupin et produits dérivés   |                         | X   |                        |                      | X   |
| Céleri et produits dérivés  |                         | X   |                        | X                    |     |
| Lait et produits dérivés (y compris lactose)  |                         | X   |                        | X                    |     |
| Oeufs et ovoproduits  |                         | X   |                        | X                    |     |
| Poissons  |                         | X   |                        | X                    |     |
| Crustacés et mollusques   |                         | X   |                        | X                    |     |
| Fructose  | X                       |     |                        | X                    |     |
| Viandes (bœuf, poulet, porc)  |                         | X   |                        | X                    |     |
| Légumes   |                         |     |                        | X                    |     |
| Glutamate   |                         | X   |                        | X                    |     |
| Cannelle  |                         | X   |                        |                      | X   |
| Rouge cochenille TO (E124)  |                         | X   |                        |                      | X   |
| Amarante (E123)   |                         | X   |                        |                      | X   |
| Azorubine, Carmoisine (E122)  |                         | X   |                        |                      | X   |
| Yellow orange (E110)  |                         | X   |                        |                      | X   |
| Parabensene (E214 à E219)   |                         | X   |                        |                      | X   |
| Acide benzoïque (E210 à E213)   |                         | X   |                        | X                    |     |
| Gélatine  |                         | X   |                        | X                    |     |
| BHA/BHT (E320 à E321)   |                         | X   |                        |                      | X   |

CDT : conditionnement

| 10. VALEURS NUTRITIONNELLES : GROUPE II   |       |                | 11. MODE D'EMPLOI   |
|---|-------|----------------|---|
| ANALYSE DE :  |       | □ 100g □ 100ml | Idéale pour vos petits déjeuners à l'anglaise tartinée sur des toasts. Se marie aussi avec des viandes blanches, de la volaille et du canard. Déglacez votre sauces et ajouter la confiture. Mélangez, réchauffez et servez. C'est superbe! |
| ENERGIE   | 543   | KJ             |   |
|   | 129   | Kcal           |   |
| PROTIDES  | 0,01  |                |   |
| GLUCIDES  | 32,17 |                |   |
| LIPIDES   |       |                |   |
| Fibres alimentaires   |       |                |   |
| Je soussignée, Fabienne TEDESCO, administrateur délégué, déclare par la présente que le produit mentionné et décrit ci-dessus est conforme à toutes les législations européennes et belge en vigueur. |       |                |   |

**ATTENTION : une fois signée ces spécifications ne peuvent plus être modifiées sans que CONDIMAR sa ait été informée et marquée son accord.**

Signature FIVE STARS FOOD

Nom :  
Date :

